

Menu

ENTRÉE

Crème de Pommes de Terre façon Dauphinois,
Œuf parfait et comté fraîchement râpé

Gravelax de Saumon au Fenouil, Tartare d'Artichaut,
Crème acidulée au Citron Vert

Tartelette chaude aux Champignons,
Jus d'oignons réduit

 Mousse Mozzarella, Crumble de Noisettes,
Condiment Poire-Tosazu et Croûtons grillés

PLAT

 Risotto de Lentilles Vertes, Champignons Grillés,
Ecume de Bouillon de Légumes

Pavé de Lieu Jaune, Epinards Poêlés,
Pleurotes et Vierge de poireau

Poulpe laqué Kabayaki, Pulpe de Céleri-rave,
Poivron rôti, Jus à l'Encre

Filet de bœuf, gomashio au sésame noir,
pomme Anna, jus corsé à l'ail noir (+7euros)

Magret de Canard à 57°, Flan de Butternut aux écorces d'agrumes,
réduction orange-miso

DESSERT

Fraîcheur de Poire et au Chocolat,
Condiment Poire-aneth acidulé

Fleur de Carotte confite au sucre Muscovado,
Sablé aux Noisettes et Pulpe de fruits de la Passion

Douceur autour du Miel et du Pollen des « Prés Leroy »

Sélection de Fromages de Chèvre de la Ferme des Maras,
Confit de Fruits de Saison

MENU ENFANT 15 EUROS

Croustillant d'Aiguillette de Poulet pané
Multi graines, Frites
Ou

Poisson du Moment, Ratatouille

Crêpe au Nutella, Chantilly Ou Duo de Glace
Barbe à Papa
et Vanille aux Smarties

Boisson au Choix :
Diabolo, Sirop à l'Eau,
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca

Menu

Restaurant Le Cèdre

Formule « Birdie »

Entrée & Plat

Ou

Plat & Dessert

30.00€

Formule « Eagle »

Entrée & Plat & Dessert

37.00€

Nous vous recevons toute l'année pour vos évènements professionnels, séminaires, journée d'étude, soirée étape, repas d'affaires...

Pour vos évènements privés, mariages, baptême, communions, repas de famille, anniversaires...

Notre brochure séminaires est disponible à la réception.

N'hésitez pas à demander une visite des salons et un chiffrage pour votre convention, séminaire ou séminaire résidentiel.

Nos partenaires :



Garrigae

Ailleurs.

MANOIR DE BEAUVOIR

635 Route de Beauvoir 86550 Mignaloux-Beauvoir

Tél : 33 (0)5 49 55 47 47

resa-manoir@garrigae.fr

Histoire du Manoir de Beauvoir

Niché au cœur d'un parc arboré, le Manoir de Beauvoir s'élève sur les terres d'un ancien domaine nommé « La Boissonnerie », édifié à la fin du XVe siècle.

Reconstruit en 1840, il prend le nom que nous lui connaissons aujourd'hui et traverse les époques au fil de ses illustres propriétaires, les familles Chevallereau, Fautreau et de La Corbière, qui marqueront durablement son empreinte.

En 1878, le Marquis Ernest de La Corbière fait ériger le manoir actuel, chef-d'œuvre d'élégance où boiseries et cheminées d'époque témoignent encore de la richesse architecturale du lieu.

Quelques décennies plus tard, Maurice Gilbert, fondateur des célèbres Cafés Gilbert, transforme la propriété en un véritable écrin de charme. Sous l'impulsion des architectes Maurice et Pierre-André Ursault, le manoir adopte son allure contemporaine : loggia ouverte sur les jardins, bassin ornemental, sculptures de Georges Chauvel et une chapelle érigée en 1929 en hommage familial.

Aujourd'hui, l'âme du lieu demeure intacte. Transformé dans les années 1990 en hôtel, restaurant et golf, le Manoir de Beauvoir conjugue avec grâce patrimoine et art de vivre.

Sous l'ombre bienveillante des cèdres centenaires, le **restaurant Le Cèdre** perpétue cet héritage, en invitant chaque convive à savourer un instant d'histoire, de terroir et de raffinement.